



*Publicado 19-11-2002 6:33 PM*

## **"Manual del Asador" : el best seller de estas fiestas patrias**

**El libro desmitifica ciertas prácticas de los parrilleros de fin de semana.**

El "Manual del Asador", del doctor Roberto Marín, se ha convertido en un éxito de ventas durante estas Fiestas Patrias, en el que se desmienten muchos de los mitos que los chilenos aseguran tener como "el mejor secreto" para realizar un buen asado.

En el texto, el autor señala que el peor defecto que poseen los "expertos" es el no saber esperar. "Lejos, el peor

de los errores de los chilenos cuando colocan una carne a asar es el tema del apuro", dice convencido.

Además se encarga de derribar otras técnicas parrilleras, como el tema de la sal. "Se deben salar con varias horas de anticipación todas las carnes gruesas que estén cubiertas por grasa. Si se trata de carnes más delgadas, la sal se debe poner al momento de colocarla al fuego. Otro dato: Es necesario que el carbón se consuma antes de "tirar" la carne. (Obo)

## **"Manual del asador chileno", el best seller de estas fiestas patrias [artículo]**

Libros y documentos

**FECHA DE PUBLICACIÓN**

2002

**FORMATO**

Artículo

## **DATOS DE PUBLICACIÓN**

"Manual del asador chileno", el best seller de estas fiestas patrias [artículo]

## **FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

## **INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

## **UBICACIÓN**

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile